426-23

1895

RECORDED

KAISERLICHES PATENTAMT.

AUSGEGEBEN DEN 18. FEBRUAR 1895.

PATENTSCHRIFT

— № 79962 —

KLASSE 53: Aufbewahrung und Zubereitung von Nahrungsmitteln.

ALBERT BRUNN in HOCHHEIM a. Main.

Verfahren zur Herstellung von Fleischbrot.

Patentirt im Deutschen Reiche vom 14. März 1894 ab.

Vorliegende Erfindung betrifft ein Verfahren zur Herstellung eines Fleischpräparates, in welchem die Fleischbestandtheile, namentlich auch die Fleischfaser, in leichter assimilirbarem Zustand sich befinden, als es bei den bisherigen Verfahren zur Herstellung von Fleischpräparaten der Fall war.

Zu diesem Zweck wird nach vorliegender Erfindung für die Herstellung dieses Präparates die feste Fleischfaser, so weit als thunlich, mittels salzsauren Wassers in Lösung gebracht und aus dieser Lösung das Eiweifs wieder ausgefällt, wodurch es in einer äufserst fein zertheilten und leicht assimilirbaren Form erhalten wird und sich eignet, mit Mehl zu äufserst nahrhaftem Fleischbrot verarbeitet zu werden.

Hierzu eignet sich mit besonderem Vortheil die bei der Fleischextractfabrikation verbleibende Fleischfasermasse, welche dadurch eine äufserst vortheilhafte Verwerthung findet.

Will man aber dem Fabrikat auch noch verdauungsanregende Eigenschaften verleihen bezw. letztere vergröfsern, so kann man aufser der in vorstehend beschriebener Weise behandelten Fleischfaser auch noch den Fleischsaft verwenden. In einem solchen Fall ist das Verfahren unter Benutzung von Fleisch zweckmäfsig folgendes:

Man trennt aus gehacktem Fleisch (etwa nach Liebig's Angaben, s. Liebig's chemische Briefe, S. 525) zweckmäfsig durch Vermischen mit dem gleichen Gewicht kalten, geringe Mengen (zweckmäfsig bis etwa $^1/_8$ pCt.) Salzsäure enthaltenden Wassers (auf 1 l Wasser genügen schon 16 Tropfen Salzsäure) und durch langsam bis 50° C. fortgeführtes Erwärmen mit darauffolgendem Abscheiden der Flüssigkeit die flüssigen oder löslichen Bestandtheile von der festen Fleischfaser. Letztere löst man alsdann in der Wärme in salzsaurem Wasser auf, was nahezu vollständig gelingt, und fällt darauf durch Neutralisiren wieder aus. Man erhält die Eiweifskörper der Fleischfaser auf solche Weise in einer fein zertheilten, leicht assimilirbaren Form.

Die ausgefällten Fleischfaserbestandtheile und der gewonnene Fleischsaft werden mit Mehl zu Gebäck oder Teigwaare verarbeitet. Durch geschmackverbessernde oder sonst gewünschte Zusätze kann man ein Fleischbrot verschiedener Abarten erhalten. In jedem Fall ist aber die sonst so schwer verdauliche Fleischfaser in einen äufserst leicht verdaulichen Zustand übergeführt worden.

Patent-Ansprüche:

1. Verfahren zur Herstellung von Fleischbrot, dadurch gekennzeichnet, dafs man Fleischfaser mit Säure behandelt, die Lösung durch Neutralisiren fällt und die ausgefällten Eiweifskörper, gewünschtenfalls gemeinschaftlich mit Fleischsaft, mit Mehl oder sonstigen Zusätzen zu Back- oder Teigwaare verarbeitet.
2. Eine Ausführungsform des durch Anspruch 1. gekennzeichneten Verfahrens unter Mitbenutzung von Fleischsaft zur Herstellung von Fleischbrot, darin bestehend, dafs man Fleisch in Fleischfaser und Fleischsaft zerlegt, die Fleischfaser wie oben behandelt und darauf den Fleischsaft und die ausgefällten Fleischfaserbestandtheile mit Mehl, eventuell unter sonstigen Zusätzen zu Back- oder Teigwaare verarbeitet.

BERLIN. GEDRUCKT IN DER REICHSDRUCKEREI.